

SPARGELKREATIONEN UND MEHR....

CRÉATIONS D'ASPERGES ET PLUS....

VORSPEISE

HORS D'OEUVRE

Weiße Spargeln mit:

-Hollandaise oder Nussbutter 18.50

als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln 30.00

-Swiss Alpine Rauchlachs 22.50

als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln 34.00

Lauwarmer Spargelsalat

mit Feta Käse, getrockneten Tomaten, Oliven und Nüssen
mariniert mit Orangen Honig Dressing 20.50

Schweizer Rindertatar garniert Hg 32.50 Vsp 20.50
serviert mit Toast und Butter

Feiner Blattsalat mit Frühlingskräutern 10.50
Dörrapfelwürfel und Apfel Honig Dressing

Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“ 12.00
mit gerösteten Kernen

SUPPE

LA SOUP

Weiße Spargelcrèmesuppe 13.50
mit Spargeleinlage und Rahmhaube

„Staaner Bouillabaisse“ 19.50
Kräftige Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen
Knoblauchcrostini und Sauce Rouille

Schaffhauser Riesling Suppe 12.50
mit Schlagrahm & Fleurons serviert

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

FLEISCHGERICHTE

LE PLATS DE VIANDE

| | |
|--|-------|
| „Surf & Turf“ Thurgauer Rindsfilet und gebratener Riesengrille Portwein Butter, Früchte Chutney, aktuelles Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert | 58.00 |
| Gebratene Rindsfiletwürfel an feiner Meaux-Senfsauce mit weißen Spargeln und Frühlingkartoffeln | 48.50 |
| „Boeuf Braisé a la mode du chef“ Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit deftigen Dörripflaumen Sauce, Gemüse und Pommes Berny | 46.50 |
| Original Wienerschnitzel Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren, aktuellem Gemüse, serviert mit Pommes Frites | 36.50 |
| Gebratene Supreme Brust vom Marthaler Poulet mit Spargel Risotto und einer reichhaltigen Gemüse garnitur <i>(keine Antibiotika, artgerechte Aufzucht)</i> | 38.50 |

FISCHGERICHTE

LE PLAT DE POISSON

| | |
|---|-------|
| Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof mit Spargelrisotto und Spinat | 40.50 |
| Gebratenes Schweizer Zanderfilet mit weißen Spargeln Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffen | 45.00 |

VEGETARISCHE GERICHTE

LE PLATS DE VEGETARIEN

| | |
|--|-------|
| Steinpilzravioli an leichter Weissweinsauce garniert mit aktuellem Gemüse | 28.50 |
| Sämiges Spargel Risotto mit weißen und grünen Spargeln garniert mit Bärlauchpesto und Cashewnüssen | 28.50 |

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Deklaration/Herkunft

| | | |
|--------------|---|-----------------------------------|
| Rind | - | Schweiz |
| Kalb | - | Schweiz |
| Poulet | - | Schweiz |
| Zander | - | Deutschland |
| Saibling | - | Schweiz Zucht / Kundelfingerhof |
| Lachsforelle | - | Schweiz Zucht / Kundelfingerhof |
| Ravioli | - | Daniele Pasta / Schaffhausen |
| Crevetten | - | Vietnam Zucht (Bianchi AG Zürich) |



DESSERT

LES DESSERTS

Hausgemachte Mini Dessert zum Auswählen und Zusammenstellen:

| | | |
|---|------|------|
| Limettenküchlein | stk. | 4.50 |
| Tobleronemousse | stk. | 5.00 |
| Caramelköpfl | stk. | 4.00 |
| Panna Cotta mit aktuellem Früchte Kompott | stk. | 5.00 |

Coupe « Romanoff » 12.50

2 Kugeln Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm

Frische Erdbeeren mit Rahm 8.00

Variation von Ostschweizerkäse 18.50

mit Feigensenf und Früchtebrot

Johannisbeerensorbet 13.50

mit schottischem Single Malt Whisky

Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands

Hausgemachtes Sorbet des Monats 9.50

Fragen Sie den Service nach dem Angebot

Hausgemachte Früchte Kuchen 5.50

mit Schlagrahm 7.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS INVITÉS

| | |
|--|-------|
| Schwertteller | 18.50 |
| Frittierte Zanderfilets mit Salzkartoffeln, Mayonnaise und Gemüse | |
| Ritterschnitzel | 16.50 |
| Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse | |
| Blaurockteller | 14.50 |
| Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse | |